

LYSIS ESSENTIA

Preparación enzimática microgranulada concentrada para la revelación de los aromas

CARACTERÍSTICAS

LYSIS ESSENTIA es una preparación enzimática pectolítica microgranulada, concentrada en β-glucosidasa, obtenida a partir de *Aspergillus niger*. Está completada con actividades de tipo ramnosidasas y apiosidasas, para revelar los aromas del vino.
LYSIS ESSENTIA es por naturaleza pobre en cinamoil esterasa, lo que evita la formación de fenoles volátiles.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Algunas variedades de uva aromáticas contienen aromas terpénicos, como el linalol, el nerol, el geraniol y el citronelol. Estos aromas, contenidos en las células de los hollejos de las uvas, se encuentran unidos a polisacáridos de tipo péctico, en forma de precursores sin aroma.
LYSIS ESSENTIA permite:

- extraer estos precursores
- revelar los aromas
- obtener unos vinos más aromáticos

APLICACIONES

- Variedades alsacianas como el Riesling, Gewürztraminer y Pinot gris.
- Moscateles (*muscats*)
- Chenin
- Viognier
- Chardonnay

DOSIS

Dosis recomendada: 2 a 4 g/hL, en función de la variedad de uva, la duración y la temperatura.
Dosis máxima legal según la reglamentación vigente: no establecida.

MODO DE EMPLEO

Diluir **LYSIS ESSENTIA** en 10 L de agua o mosto.
Como es inhibido por la glucosa, añadir **LYSIS ESSENTIA** en el transcurso de la fermentación alcohólica, cuando la densidad es inferior a 1020. Dejar en contacto de 1 a 3 semanas, a una temperatura comprendida entre 15 y 25 °C. Parar la reacción en función de los resultados de degustación, añadiendo de 20 a 25 g/hL de bentonita PERFORMA.
Precauciones de utilización:
Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.
Utilizar conforme a la reglamentación vigente.


SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**



INGREDIENTES

Pectinasas, β-glucosidasa, maltodextrina. No contiene OGM.

Actividades enzimáticas:

Pectinasas (EC 3.2.1.15) > 800 AJDU/g
B-glucosidasas (EC 3.2.1.21) > 45 000 nkat/g

PRESENTACIÓN

Bote de 100 g

CONSERVACIÓN

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. Desde su recepción, conservarlo a una temperatura inferior a 25 °C. Para conservarlo después de la vendimia, guardar a una temperatura inferior a 8 °C.
Una vez abierto el envase, conservar a una temperatura inferior a 8 °C y utilizar rápidamente.
Utilizar preferentemente antes de la FLUO que figura en el envase.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

